

BAB IX

KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomis *home industry* kerupuk jagung yang direncanakan layak didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk Perusahaan	: Perusahaan Perseorangan
Struktur Organisasi	: Garis
Lokasi	: Jl. Jenggolo, Kab. Sidoarjo, Jawa Timur
Hasil Produksi	: Kerupuk Jagung
Lama Operasi	: 8 jam/hari
Kapasitas produksi	: 500 kg total tepung /hari
Jumlah tenaga kerja	: 15 orang
Total Modal Industri (TCI)	: Rp 2.317.426.625,00
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp 2.203.969.200,00
Laju Pengembalian Modal (ROR)	
- sebelum pajak	: 29,64%
- sesudah pajak	: 25,20%
Waktu Pengembalian Modal (POP)	
- sebelum pajak	: 2 tahun 6 bulan 25 hari
- sesudah pajak	: 2 tahun 10 bulan 24 hari
Harga jual produk/kemasan	:
- kemasan 1 kg	: Rp 19.000,00
- kemasan 500 g	: Rp 10.000,00
- kemasan 250 g	: Rp 5.500,00
Hasil Penjualan Produk/tahun	: Rp 2.890.932.000,00
Titik Impas (BEP)	: 45,73%

DAFTAR PUSTAKA

- AA Store Fixtures. 2013. *Cooler*. <http://www.aastorefixtures.com/4-Door-Endless-Glass-Display-Freezer-p/4defreeze.htm> (15 Januari 2013)
- Ahyari, A. 1998. *Manajemen Industri (Perencanaan Sistem Produksi)*. Yogyakarta: Badan Penelitian Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- Aksi Agraris Kanisius. 1998. *Pedoman Bertanam Bawang*. Yogyakarta: Kanisius.
- Amrine, H. T., Riitchey J. A. dan Aulley O.S. 1986. *Manajemen dan Organisasi Produksi*. Jakarta: Erlangga.
- Aries, R. S. and R. D. Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw Hill Book Co., Inc.
- Arlisah. 2013. *Loyang*. Surabaya: Arlisah
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. 2012. *Jawa Timur Dalam Angka*. <http://jatim.bps.go.id/index.php/pelayanan-statistik/subyek-statistik-jatim/statistik-kabkota-pertanian> (15 Mei 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Standar Mutu Bawang Putih*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Mutu Tepung Jagung*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Standar Mutu Tapioka*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *Standar Mutu Garam*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Standar Mutu Gula Pasir*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.

- Bank BCA. 2013. *Suku Bunga Deposito dan Kredit Korporasi*. <http://www.klikbca.com/corporate/ind/rates.html?s=2> (20 Februari 2013).
- Bardan, T. B. 2004. *Belajar Merancang Pabrik Kimia (Bagian II): Menghitung Kapasitas Produksi serta Memilih Sistem Proses dan Sistem Pemroses*. http://www.chem-is-try.org/artikel_kimia/teknologi_tepat_guna/belajar_merancang_pabrik_kimia_bagian_ii_menghitung_kapasitas_produksi_serta_memilih_sistem_proses_dan_sistem_pemroses/ (20 April 2013).
- Billy Guyatts. 2013. *Blower*. <http://www.billyguyatts.com.au> (15 Januari 2013).
- Brown, A. 2008. *Understanding Food Principles and Preparation*. Belmont: Thompson Learning, Inc
- Buckle K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- CV. Tristar Chemical. 2013. *Hand Sealer*. <http://www.tristarchemical.com> (25 Januari 2013)
- Desrosier, N. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI.
- Ding Han Machinery Co.,Ltd. 2013. *Steamer*. <http://www.ding-han.com.tw/en/product/Steaming-Machine/DH601-1.html> (15 Januari 2013)
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bratama.
- Handoko, T. H. 1993. *Manajemen* (Edisi II). Yogyakarta: BPFE Universitas Gadjah Mada.
- Handoko, T. H. 1997. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Harris, H. 2001. *Kemungkinan Penggunaan Edible Film dari Pati Tapioka untuk Pengemas Lempuk*. <http://bdpunib.org/jipi/artikeljipi/2001/99.pdf> (10 Oktober 2012).

Heldman, D. R. and P. R. Singh. 1984. *Introduction to Food Engineering*. London: Academic Press, Inc.

Herjanto, E. 2007. *Manajemen Operasi Edisi 3*. Jakarta: Grasindo.

Hermanto. 2008. Asian Regional Maize Workshop: Sumber Inovasi Teknologi Jagung. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 30(6):1-3

Jadever Scale Co., Ltd. 2013. Timabangan. <http://www.jadever.com> (15 Maret 2013)

Johnson, L. A. dan J. B. May. 2003. Wet milling: the basis for corn biorefineries. Di dalam: *Corn :Chemistry and Technology*, 2nd edition.

Jualelektronik.com. 2013. *Pompa Air*. 2013. <http://jualelektronik.com/Kategori%20Produk/brand/shimizu> (25 Januari 2013)

Juniawati. 2003. Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen. *Skripsi S-1*. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM

Keputusan Menteri Kesehatan R.I. 2002. *Standar Mutu Air Minum*. Sumber: Keputusan Menteri Kesehatan R.I.No.907/MENKES/SK/VII/2002.

Lowe's Home Improvement. 2013. *Hot Water Storage Tank*. <http://www.lowes.com> (15 Maret 2013)

Makfoeld. 1982. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Yogyakarta: Agritech.

Mesin Raya. 2013. *Mixer*. <http://www.mesinraya.com> (15 Januari 2013)

Naibaho, C. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta: Akademia Pressindo.

- Nopianto, E. 2009. *Pengetahuan Bahan Agroindustri*. <http://eekonopianto.blogspot.com/2009/04/pati.html> (13 Oktober 2012)
- Peters, M. S. dan K. D. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*, 4th ed. New York: John Willey and Sons, Inc.
- PT. Jakarta Fibertech. 2013. Tandon. <http://jual.tangkiair.com> (17 Maret 2013)
- Purwanto, W. 2008. *Modul Pengantar Bisnis: Pendirian Perusahaan*. Jakarta: Universitas Mercubuana.
- Radley, J. A. 1976. *Industrial Uses of Starch and It's Derivates*. London: Applied Science Publishing Ltd.
- Reksohadiprodjo, S dan I. Gitosudarmo. 1999. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- Richana, N. 2010. Tepung Jagung Termodifikasi sebagai Pengganti Terigu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 32(6):5-7
- Richana, N. dan Suarni. 2011. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen.
- Setyorini, I. 2008. *Infrastruktur Indonesia 2002 Terburuk di Asia*. <http://tanimart.wordpress.com/infrastructures/infrastruktur-indonesia-2002-terburuk-di-asia/>(26 Januari 2013).
- Singh, R. P. dan D. R. Heldman. 2001. *Introduction to Food Engineering*. London: Academic Press, Inc.
- Soewandi, B. M. 2012. Pengaruh Proporsi Tapioka dan Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Beras Merah. *Skripsi S-1*. FTP UKWMS, Surabaya.
- Standar Industri Indonesia. 1990. 0272-90. *Kerupuk*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Susanto, T. dan Sucipto. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar : CV. Family.

- The Pallet Company. 2013. *Four Way Entry Pallet*. http://www.thepalletcompany.co.nz/images/pallet_lg3.jpg (25 Januari 2013).
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- UD. Bina Unggul Sejahtera. 2012. *Slicer*. <http://indonetnetwork.co.id/binaunggulsejahtera/3113817/alat-potong-kerupuk.htm> (20 Desember 2012)
- UD. Cipta Panganesia. 2013. *Pencetak*. Surabaya: UD. Cipta Panganesia.
- UD. Rekayasa Wangdi W. 2013. *Cabinet Dryer*. <http://rekayasaalatmesin.co.id> (20 Januari 2013)
- Watson S. A. 2003. Description, development, Structure and Composition of the Corn Kernel. Di dalam: White PJ, Johnson LA, editor. *Corn: Chemistry and Technology*. Ed ke-2. St. Paul, Minnesota, USA: American Association of Cereal Chem.
- Wignjosoebroto, S. 1992. *Tata Letak Pabrik Dan Pemindahan Bahan*. Jakarta: Guna Widya.
- Winarno, F. G. dan Koswara, S. 2002. *Bawang, Komponen Bioaktif dan Produk Olahannya*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wiriano, H. 1984. *Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Jakarta: Balai Pengembangan Makanan Phytokimia, Badan Penelitian dan Pengembangan Industri Departemen Perindustrian.